PRINCESS®

Gebruiksaanwijzing

Instructions for use

Mode d'emploi

تعليمات الاستخدام

طرز كار

TYPE 222100

HOME BUTCHER

NL **Gebruiksaanwijzing** 4

UK **Instructions for use** 7

F **Mode d'emploi** 11

ARAB **تعليمات الاستخدام** 15

IR **طرز كار** 19

FEB 08 V1

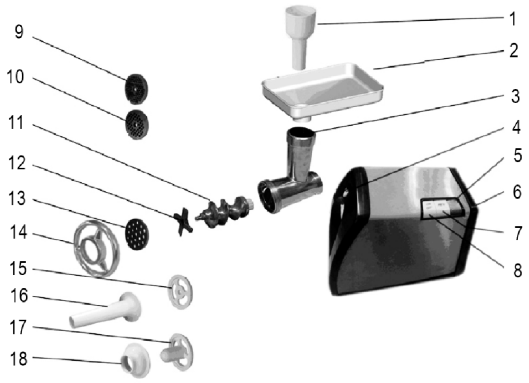
VOOR GEBRUIK

Lees voordat u dit apparaat gaat gebruiken deze instructies zorgvuldig. Bewaar ze om ze later nog eens te kunnen raadplegen. Controleer of de netspanning in uw woning overeenkomt met die van het apparaat. Sluit dit apparaat alleen op een geaard stopcontact aan.

Verwijder alle verpakkingsmateriaal en stickers van het apparaat. Maak het apparaat en alle losse onderdelen schoon en droog ze goed (zie 'Reiniging en onderhoud'). Plaats de motorbehuizing op een vlakke, stabiele ondergrond.

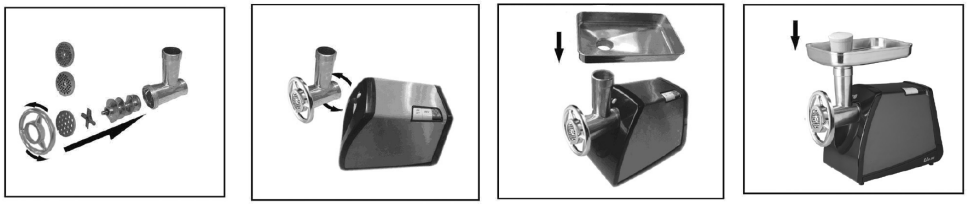
ONDERDELEN

1. Stopper
2. Schaal
3. Mesbehuizing
4. Ontgrendelknop
5. Indicatielampje
6. Motorunit
7. Tijdelijke stopknop/achteruitknop (Stop/REV)
8. Aan-/uitknop (ON/OFF)
9. Snijschijf fijn
10. Snijschijf middel
11. Wormwiel
12. Mes
13. Snijschijf grof
14. Schroefring
15. Separator
16. Worstmondstuk
17. Vormgereedschap
18. Kegel



GEBRUIK

Gehakt maken
(zie fig. 2 hieronder)



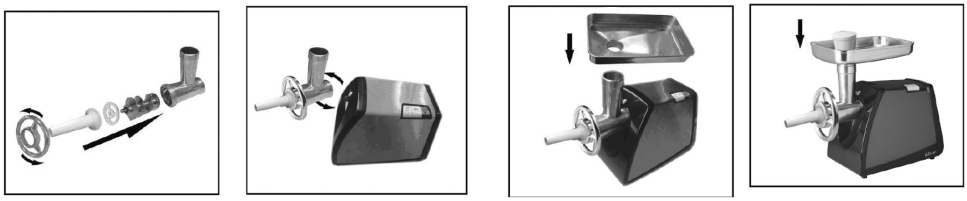
1. Steek het wormwiel in de mesbehuizing, het kunststof uiteinde eerst. Plaats het mes op het andere uiteinde van het wormwiel. (De scherpe kant moet aan de voorzijde zitten). Vervolgens plaatst u een van de snijschijven erop, al naar gelang de consistentie die u wenst (fijn, middel, grof). Zorg ervoor dat het nokje van de snijschijf in het uitsprongetje op de opening van de snijbehuizing past. Plaats de schroefring op de snijbehuizing door deze met de klok mee te draaien tot hij goed vastzit.
2. Plaats de snijbehuizing op de motorunit. De uitsteeksels op de motorunit moeten precies in de sleuven van de snijbehuizing passen. Draai de snijbehuizing linksom totdat u een klik hoort. De snijbehuizing zit dan vast op zijn plaats.

U kunt de snijbehuizing verwijderen door de ontgrendelknop op het apparaat in te drukken en de snijbehuizing rechtsom te draaien.

3. Plaats de schaal op het opstaande gedeelte van de snijbehuizing.
4. Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

GEHAKT MAKEN
Snij het vlees in reepjes van 10 cm lang en 2 cm dik en breed. Verwijder zo veel mogelijk bot, kraakbeen en pees.
NB: Gebruik nooit bevroren vlees!
Leg het vlees op de schaal. Druk het vlees met de stopper voorzichtig in de opening van de snijbehuizing.
Om tartaar te maken gebruikt u tweemaal de middelgroffe snijschijf.

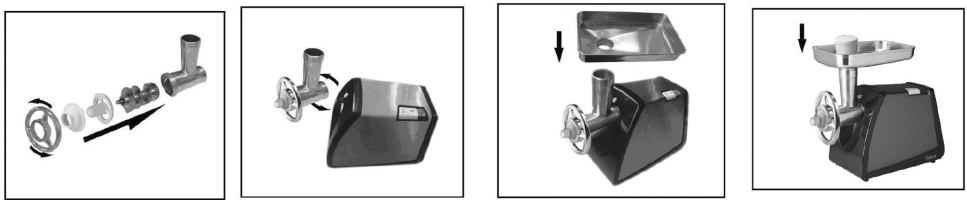
WORST MAKEN
(zie fig. 3 hieronder)



1. Maal het vlees (zie de paragrafen over malen).
2. Schakel het apparaat uit.
3. Druk op de ontgrendelknop van het apparaat, draai de snijbehuizing rechtsom en verwijder de snijbehuizing van de motorunit. NB: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en niet meer draait voordat u de snijbehuizing verwijdert.
4. Verwijder de schroefring door deze linksom te draaien.
5. Verwijder de snijschijf.
6. Plaats de separator en het worstmondstuk op het metalen uiteinde van het wormwiel. Plaats vervolgens de schroefring op de snijbehuizing door deze rechtsom te draaien tot hij goed vastzit. Zorg ervoor dat het nokje van de separator in het uitsprongetje op de opening van de snijbehuizing past.
7. Plaats de snijbehuizing op de motorunit. De uitsteeksels op de motorunit moeten precies in de sleuven van de snijbehuizing passen. Draai de snijbehuizing linksom totdat u een klik hoort. De snijbehuizing zit dan vast op zijn plaats.
8. Plaats de schaal op het opstaande gedeelte van de snijbehuizing.
9. Het apparaat is nu klaar voor het maken van worst.

WORST MAKEN
Leg het worstvel tien minuten lang in lauw water. Schuif dan het natte vel op het worstmondstuk. Als het vel blijft steken op het worstmondstuk, maak het dan met wat water nat. Leg het klaargemaakte worstgehakt op de schaal. Druk het met de stopper voorzichtig in de opening van de snijbehuizing.

KEBBE MAKEN
(zie fig. 4 hieronder)



1. Steek het wormwiel in de mesbehuizing, het kunststof uiteinde eerst.
2. Plaats de kegel op het metalen uiteinde van het wormwiel en plaats vervolgens het vormgereedschap. Zorg ervoor dat het nokje van de kegel in het uitsprongetje op de opening van de snijbehuizing past.
3. Plaats de schroefring op de snijbehuizing door deze met de klok mee te draaien tot hij goed vastzit.
4. Plaats de snijbehuizing op de motorunit. De uitsteeksels op de motorunit moeten precies in de sleuven van de snijbehuizing passen. Draai de snijbehuizing linksom totdat u een klik hoort. De snijbehuizing zit dan vast op zijn plaats.
5. Plaats de schaal op het opstaande gedeelte van de snijbehuizing.
6. Het apparaat is nu klaar voor het maken van kebbe.

KEBBE MAKEN
Voer de klaargemaakte kebbemix door de kebbemaker. Snij de ononderbroken holle cilinder in stukken van de gewenste lengte en gebruik ze naar wens.

♦ Kebbe is een traditioneel gerecht uit het Midden-Oosten dat voornamelijk bestaat uit lamsvlees en bulgur. Deze ingrediënten worden fijngehakt en tot een pasta gemengd. De mix wordt door de kebbemaker heen naar buiten geperst en in korte stukken gesneden. De buisjes kunnen dan worden gevuld met een gehaktmix, waarna de uiteinden worden samengeknepen en het geheel wordt gefrituurd.

TIJDELIJKE STOPKNOP/ACHTERUITKNOP
1. Als het apparaat ingeschakeld is en u drukt de 'REV'-knop in en houdt deze ingedrukt, dan schakelt het apparaat tijdelijk uit. Als u de knop loslaat, schakelt het apparaat weer in.
2. Als het apparaat blokkeert, schakel het dan eerst uit en druk vervolgens op de 'REV'-knop. Het wormwiel gaat dan in tegengestelde richting draaien. Op die manier kan het apparaat zich weer herstellen.

AUTOMATISCHE AFSLAG
Dit apparaat bevat een thermostaatsysteem. Dit systeem zorgt ervoor dat het apparaat bij oververhitting automatisch afslaat. Als dit gebeurt, dient u de stekker uit het stopcontact te trekken en het apparaat een uur lang af te laten koelen. Daarna kan het apparaat weer worden ingeschakeld.

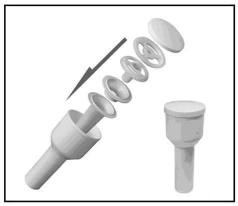
PRINCESS-TIPS
- Dit apparaat is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het niet buitenshuis.
- Controleer of het voltage van uw netstroom in huis overeenkomt met het voltage dat staat aangegeven op het apparaat.
- Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten. Als u toch accessoires of onderdelen van andere fabrikanten gebruikt, vervalt uw garantie.
- Gebruik het apparaat niet als het apparaat, het netsnoer of andere onderdelen ervan beschadigd zijn.
- Als het netsnoer beschadigd is, dient het, om ongelukken te voorkomen, vervangen te worden door de fabrikant of een officieel servicecentrum.
- Zorg ervoor dat ieder onderdeel op zijn plaats zit voordat u het apparaat inschakelt.
- Druk terwijl het apparaat draait nooit ingrediënten met uw vinger of een voorwerp door de invoer. Gebruik daarvoor alleen de stopper.
- Houd het apparaat buiten bereik van kinderen.
- Houdt het apparaat altijd in de gaten als het ingeschakeld is.
- Voordat u een accessoire installeert of verwijdert, dient u het apparaat uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Wacht met het verwijderen van onderdelen totdat alle bewegende delen tot stilstand zijn gekomen.
- Probeer niet om botten, noten of andere harde voorwerpen te vermalen met het apparaat.
- Steek u vingers nooit in de snijbehuizing. Gebruik altijd de stopper.
- Haal na gebruik van het apparaat meteen de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik dit apparaat niet langer dan drie minuten achter elkaar.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met dit apparaat spelen.
- Het is niet zonder gevaar om dit apparaat te laten gebruiken door kinderen of personen met een geestelijke of lichamelijke handicap, of met te weinig ervaring of deskundigheid. De voor de veiligheid van deze gebruikers verantwoordelijke persoon dient ze duidelijke instructies te geven voor of ze te begeleiden bij het gebruik van dit apparaat.

REINIGING EN ONDERHOUD
HAAL DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT. MAAK HET APPARAAT NA IEDER GEBRUIK METEEN SCHOON. VERWIJDER BEWEGENDE DELEN ALLEEN NADAT ZE TOT STILSTAND ZIJN GEKOMEN.
Alle verwijderbare onderdelen met uitzondering van de motorunit kunnen in een warm sopje worden schoongemaakt. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes. Was deze onderdelen niet in de vaatwasser. Maak de motorunit schoon met een vochtige doek. Droog alles goed af voordat u het apparaat opbergt.

ONDERHOUD
- Maal alleen vlees zonder botten en vel.
- Was de gehaktmaker altijd meteen na gebruik af, droog hem af en doe er een paar druppels spijsolie op tegen het roesten.

DOMPEL DE MOTORUNIT NOOIT ONDER IN WATER OF EEN ANDERE VLOEI¬STOF. ALS DIT TOCH GEBEURT, KUNT U HET APPARAAT NIET MEER GEBRUIKEN.

OPSLAG
U kunt het netsnoer opbergen in de daarvoor bestemde ruimte onderin het apparaat.
De separator, het worstmondstuk, het vormgereedschap en de kegel kunnen in de stopper worden bewaard. (zie fig. 5)

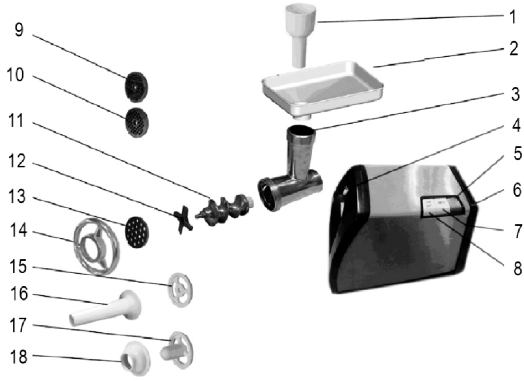


PRINCESS HOME BUTCHER **ART. 222100**

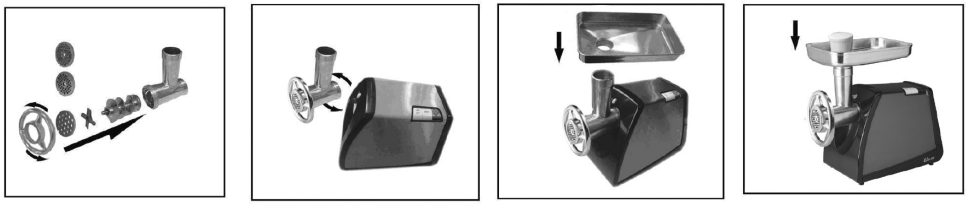
BEFORE USING
Read these instructions thoroughly first and keep them for future reference. Check whether the voltage in the home corresponds with that of the appliance. Only connect this appliance to an earthed electric socket.

Remove all packaging materials and stickers from the appliance. Clean the appliance and all removable accessories and dry them thoroughly (see 'Cleaning and maintenance'). Place the motor unit on a flat and stable surface.

PARTS
1. Pusher
2. Tray
3. Cutter housing
4. Release button
5. Indicator light
6. Motor unit
7. Temporary Stop/Reversal button(Stop/REV)
8. Switch ON/OFF button
9. Fine grinding disc
10. Medium grinding disc
11. Worm shaft
12. Cutter blade
13. Coarse grinding disc
14. Screw ring
15. Separator
16. Sausage horn
17. Former
18. Cone



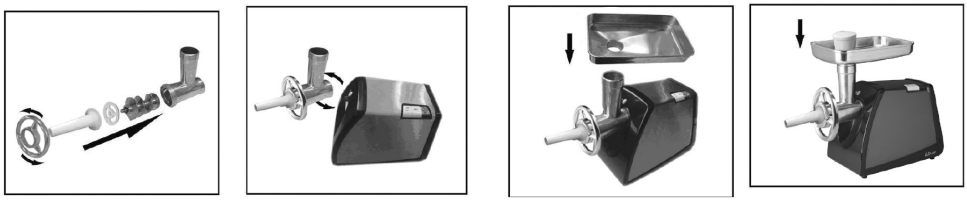
HOW TO USE
Mincing
See below figure 2



1. Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first. Fit the cutter blade unit onto the other end of worm shaft. (The cutting edge should be placed at the front side). And then you can also fit the coarse/medium/fine grinding disc (Depending on the consistency you prefer). Make sure the notch of the grinding disc fit into the projection on the opening of cutter house. Fit the screw ring on the cutter housing by turning the screw ring clockwise until it is properly fastened.
2. Fit the cutter housing on the motor unit. The lugs on the motor unit must fit precisely into the slots on the cutter housing. Rotate the cutter housing anti-clockwise until hear a click. The cutter housing is then locked in the position You can remove the cutter housing by pressing the release button on the appliance and turning the cutter housing clockwise.
3. Place the tray on the upright part of the cutter housing.
4. Now the appliance is ready for mincing

MINCING:
Cut the meat into 10 cm long, 2 cm thick strips. Remove bones, pieces of gristle and sinews as much as possible.
Note: never use frozen meat!
Place the meat on the tray. Use the pusher to gently push the meat into the cutter housing.
For steak tartare, mince the meat with the medium grinding disc twice.

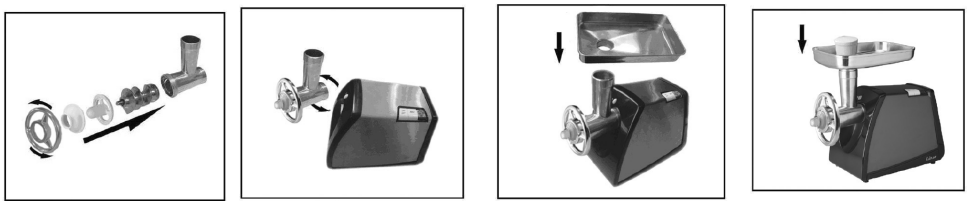
MAKING SAUSAGES
See below figure 3



1. Mince the meat(see 'Mincing' sections)
2. Switch off the appliance.
3. Press the release button on the appliance and turn the cutter housing clockwise to remove it from the motor unit. Note: Make sure the appliance is switched off and stops running before you remove the cutter housing.
4. Remove the screw ring by turn it anti-clockwise.
5. Remove the grinding disc.
6. Fit separator, sausage horn on the metal end of worm shaft. Then fit the screw ring on the cutter housing by turning the screw ring clockwise until it is properly fastened. Make sure the notch of separator fit into the projection on the opening of cutter house.
7. Fit the cutter housing on the motor unit. The lugs on the motor unit must fit precisely into the slots on the cutter housing. Rotate the cutter housing anti-clockwise until hear a click. The cutter housing is then locked in the position.
8. Place the tray on the upright part of the cutter housing.
9. Now the appliance is ready for making sausages.

MAKING SAUSAGES
Put the ingredients in the tray. Use the pusher to gently push the meat into the cutter housing. Put the sausage skin in lukewarm water for 10 minutes. Then slide the wet skin onto the sausage horn. Push the (seasoned) minced meat into the cutter housing. If the skin gets stuck onto the sausage horn, wet it with some water.

MAKING KEBBE
See below figure 4



1. Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first.
2. Fit the cone on the metal end of worm shaft, and then fit the former. Make sure the notch of the cone fit into the projection on the opening of cutter house.
3. Fit the screw ring on the cutter housing by turning the screw ring clockwise until it is properly fastened.
4. Fit the cutter housing on the motor unit. The lugs on the motor unit must fit precisely into the slots on the cutter housing. Rotate the cutter housing anti-clockwise until hear a click. The cutter housing is then locked in the position
5. Place the tray on the upright part of the cutter housing,
6. The appliance is ready for making kebbe.

MAKING KEBBE
Feed the prepared kebbe mixture through the kebbe maker. Cut the continuous hollow cylinder into the desired lengths and user as required

♦ Kebbe is a traditional Middle Eastern dish made primarily of lamb and bulgur wheat which are minced together to form a paste the mixture is extruded through the kebbe maker and cut into short lengths. The tubes can then be stuffed with a minced meat mixture, the ends pinched together and then deep fried.

TEMP STOP/REVERSE
1. Keep pressing 'REV' button when the appliance is in the mode of switch on, the appliance temporarily stops working. Release the button, the appliance resumes working.
2. If the appliance is blocked, switch off the appliance first and press 'REV' button, the worm shaft will turn in the reverse direction. Then the appliance can renew its normal condition.

AUTO CUT OFF
This appliance is equipped with a thermostat system. This system will automatically cut off the supply power in case of over heating. If this happens, unplug the appliance and let the appliance cool down for 60 minutes. After that the appliance can resume working.

PRINCESS TIPS
- This appliance is only suitable for household use. Don't use outside.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect to the appliance.
- Never use any accessories of parts from other manufactures. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
- Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- If the mains cord of this appliance is damaged, it must always be replaced by manufacture or a service center authorized, In order to avoid hazardous situations.
- Make sure every part fits in its position before you switch on the appliance.
- Never use you finger or an object to push ingredients down the feed tube while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.
- Keep the appliance out of the reach of children.

- Never let the appliance run unattended.
- Unplug the power cord from power supply socket before detaching and installing any accessory.
- Wait until moving parts have stopped running before you remove the parts of the appliance.
- Do not attempt to grind bones, nuts or other hard units.
- Never reach into the cutter housing. Always use the pusher.
- Unplug the appliance immediately after use.
- Never operate the appliance continuously for more than 3 minutes at 800W.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The use of this appliance by children or persons with a physical, sensory, mental or motorial disability, or lack of experience and knowledge can give cause to hazards. Persons responsible for their safety should give explicit instructions or supervise the use of the appliance.

CLEANING AND MAINTENANCE

REMOVE THE PLUG FROM THE SOCKED. CLEAN THE APPLIANCE IMMEDIATELY AFTER EACH USE. DISMANTLE REMOVABLE PARTS ONLY WHEN ALL MOVING PARTS HAVE STOPPED RUNNING
Apart from the motor unit, all removable parts can be cleaned in hot, soapy water. Do not use any abrasive or corrosive cleaning products or scourers. Do not clean parts in dishwasher. Clean the motor unit with a damp cloth. Dry them thoroughly before storage.

MAINTENANCE:

- Mincer meat only without bones and skin
- Wash the mincer every time after use and wipe dry, coat it with a few drops of edible oil to prevent rusting

DON'T IMMERSE THE MOTOR UNIT IN WATER OR IN OTHER LIQUIDS. IF THIS HAPPES DON'T USE THE APPLIANCE ANY MORE; DISPOSE OF THE APPLIANCE.

STORAGE

You can store the power cord in the power cord storage on the bottom of the appliance.
The separator, sausage horn, former and cone can be stored in the pusher. See figure 5.

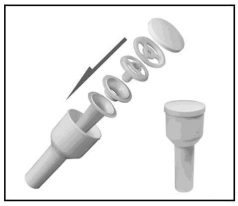


Fig.5

U.K. WIRING INSTRUCTIONS

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

BLUE	NEUTRAL
BROWN	LIVE

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:
The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.
The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

WARNING: ON NO ACCOUNT SHOULD EITHER THE LIVE OR NEUTRAL WIRES BE CONNECTED TO THE EARTH TERMINAL

With this appliance, if a 13 amp plug is used a 13 amp fuse should be fitted. If any other type of plug is used, a 15 amp fuse must be fitted either in the plug or at the distribution board.

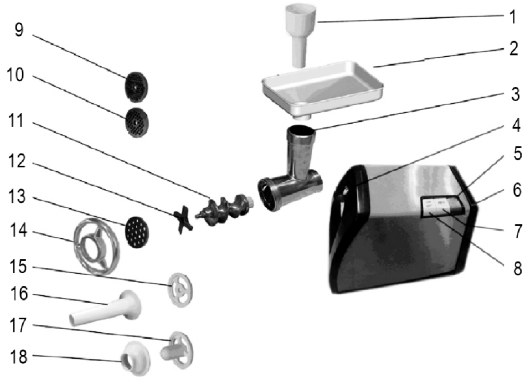
AVANT L'EMPLOI

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour pouvoir le consulter ultérieurement. Vérifiez que la tension chez vous correspond à celle de l'appareil. Branchez cet appareil uniquement à une prise électrique raccordée à la terre.

Enlevez la totalité de l'emballage et des autocollants de l'appareil. Nettoyez l'appareil et les accessoires amovibles et séchez-les bien (voir « Nettoyage et entretien »). Installez l'unité principale (moteur) sur une surface plate et stable.

PIÈCES

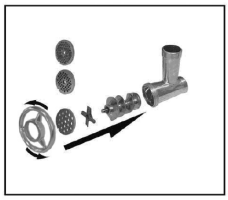
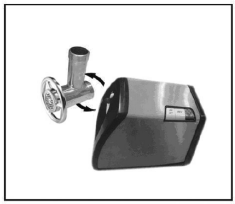
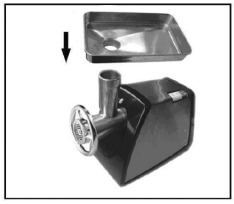
1. Poussoir
2. Plateau
3. Logement de la lame
4. Bouton de déblocage
5. Témoin lumineux
6. Unité principale (moteur)
7. Bouton d'arrêt/inversion temporaire (Stop/REV)
8. Bouton marche arrêt ON/OFF
9. Râpe circulaire grain fin
10. Râpe circulaire grain moyen
11. Arbre à vis sans fin
12. Lame de découpe
13. Râpe circulaire à gros grain
14. Bague de serrage
15. Séparateur
16. Tube à saucisse
17. Moule de préformage
18. Cône



MODE D'EMPLOI

Hachage

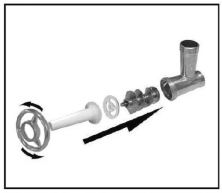
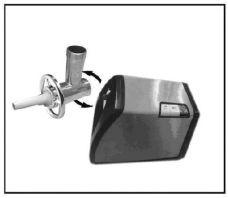
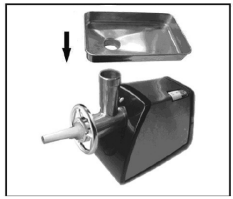
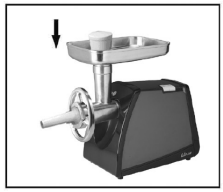
Voir en dessous de la figure 2

1. Insérez l'arbre à vis sans fin dans le logement de la lame, embout en plastique en premier. Fixez l'unité de découpe à l'autre extrémité de l'arbre à vis sans fin. (Le bord coupant doit être placé vers l'avant). Vous pouvez ensuite fixer la râpe circulaire à grain gros/moyen/fin (en fonction de vos préférences). Veillez à ce que l'encoche de la râpe circulaire soit en face de l'ouverture du logement de la lame. Fixez la bague de serrage sur le logement de la lame en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit correctement fixée.
2. Fixez le logement de la lame sur l'unité principale (moteur). Les pattes de l'unité principale doivent entrer avec précision dans les fentes du logement de la lame. Faites tourner le logement de la lame dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Le logement de la lame est alors verrouillé correctement. Vous pouvez enlever le logement de la lame en appuyant sur le bouton de déblocage de l'appareil et en faisant tourner le logement de la lame dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. Placez le plateau dans la partie supérieure du logement de la lame.
4. L'appareil est maintenant prêt à hacher.

HACHAGE
Coupez la viande en morceaux de 10 cm de long et 2 cm d'épaisseur. Enlevez les os, les morceaux de cartilage et les tendons autant que possible.
Remarque : N'utilisez jamais de viande congelée !
Placez la viande sur le plateau. Utilisez le poussoir pour la faire entrer lentement dans le logement de la lame.
Pour un steak tartare, hachez la viande avec la râpe à grain moyen en deux passages.

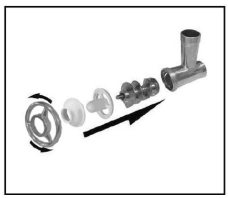
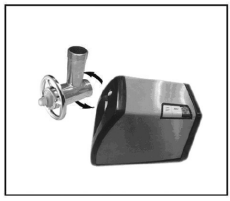
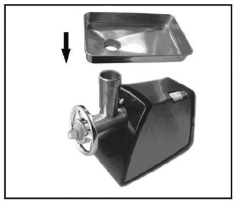
RÉALISATION DE SAUCISSES
Voir en dessous de la figure 3

1. Hachez la viande (voir les rubriques « Hachage »)
2. Éteignez l'appareil.
3. Appuyez sur le bouton de déblocage de l'appareil et faites tourner le logement de la lame dans le sens des aiguilles d'une montre pour le retirer de l'unité principale. Remarque : Veillez à ce que l'appareil soit éteint et ne fonctionne plus avant de retirer le logement de la lame.
4. Enlevez la bague de serrage en la faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
5. Enlevez la râpe circulaire.
6. Fixez le séparateur, le tube à saucisse sur l'extrémité métallique de l'arbre à vis sans fin. Puis fixez la bague de serrage sur le logement de la lame en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit correctement fixée. Veillez à ce que l'encoche du séparateur soit en face de l'ouverture du logement de la lame.
7. Fixez le logement de la lame sur l'unité principale (moteur). Les pattes de l'unité principale doivent entrer avec précision dans les fentes du logement de la lame. Faites tourner le logement de la lame dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Le logement de la lame est alors verrouillé correctement
8. Placez le plateau dans la partie supérieure du logement de la lame.
9. L'appareil est maintenant prêt à réaliser des saucisses.

RÉALISATION DE SAUCISSES
Placez les ingrédients dans le plateau. Utilisez le poussoir pour les faire entrer lentement dans le logement de la lame. Placez le boyau à saucisses dans de l'eau tiède pendant 10 minutes. Puis faites glisser le boyau humide sur le tube à saucisses. Poussez la viande hachée (assaisonnée) dans le logement de la lame. Si le boyau se bloque sur le tube à saucisses, mouillez-le avec de l'eau.

FAIRE UN KEBBÉ (BOULETTES)
Voir en dessous de la figure 4

1. Insérez l'arbre à vis sans fin dans le logement de la lame, embout en plastique en premier.
2. Fixez le cône sur l'extrémité métallique de l'arbre à vis puis le moule de préformage. Veillez à ce que l'encoche du cône soit en face de l'ouverture du logement de la lame.
3. Fixez la bague de serrage sur le logement de la lame en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit correctement fixée.

4. Fixez le logement de la lame sur l'unité principale (moteur). Les pattes de l'unité principale doivent entrer avec précision dans les fentes du logement de la lame. Faites tourner le logement de la lame dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Le logement de la lame est alors verrouillé correctement
5. Placez le plateau dans la partie supérieure du logement de la lame,
6. L'appareil est prêt pour réaliser un kebbé.

FAIRE UN KEBBÉ (BOULETTES)
Mettez le mélange pour kebbé dans l'appareil à kebbé. Coupez le cylindre creux continu en des morceaux de la longueur désirée et utilisez-les comme cela convient

♦ Le kebbé est un plat traditionnel du Moyen-Orient fait principalement d'agneau et de boulgour hachés ensemble pour former une pâte. Le mélange est extrudé dans un appareil à kebbé et coupé en petits morceaux. Les tubes peuvent ensuite être farcis avec un mélange de viande hachée, puis on pince les extrémités et on les frit.

ARRÊT/INVERSION TEMPORAIRE
1. Maintenez une pression sur le bouton « REV » lorsque l'appareil est en mode allumé et il s'arrêtera de fonctionner temporairement. Relâchez le bouton et l'appareil se remet en route.
2. Si l'appareil est bloqué, éteignez-le d'abord puis appuyez sur le bouton « REV », l'arbre à vis sans fin tournera dans le sens inverse. L'appareil peut ensuite revenir à son fonctionnement normal.

ARRÊT AUTOMATIQUE
Cet appareil est équipé d'un système de thermostat. Ce système éteindra automatiquement l'alimentation en cas de surchauffe. Si cela se produit, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 60 minutes. Ensuite l'appareil peut fonctionner à nouveau.

CONSEILS PRINCESS
- Cet appareil convient à un usage domestique uniquement. Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension de l'alimentation locale avant de brancher l'appareil.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou pièces d'autres fabricants. Vous perdrez votre garantie si de tels accessoires ou pièces ont été utilisés.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la prise ou d'autres pièces sont endommagés.
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant ou un centre de services agréé afin d'éviter toute situation dangereuse.
- Assurez-vous que chaque pièce soit bien positionnée avant d'allumer l'appareil.
- N'utilisez pas vos doigts ni un objet pour pousser les ingrédients dans le tube d'alimentation pendant que l'appareil fonctionne. Seul le poussoir doit être utilisé dans ce but.
- Tenir l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise avant d'ôter ou d'installer un accessoire.
- Attendez jusqu'à ce que les pièces mobiles se soient arrêtées avant de les ôter de l'appareil.
- N'essayez pas de hacher des os, des noix ou d'autres éléments durs.
- Ne mettez jamais vos mains dans le logement de la lame. Utilisez toujours le poussoir.
- Débranchez l'appareil immédiatement après utilisation.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil de façon continue pendant plus de 3 minutes.
- Les enfants doivent faire l'objet d'une surveillance afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'utilisation de l'appareil par des enfants ou des personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur ou d'un manque d'expérience peut être dangereuse. Les personnes chargées de leur sécurité devront fournir des instructions explicites ou surveiller l'utilisation de l'appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN
ENLEVEZ LA PRISE MURALE. NETTOYEZ L'APPAREIL IMMÉDIATEMENT APRÈS CHAQUE UTILISATION. DÉMONTEZ LES PIÈCES AMOVIBLES UNIQUEMENT LORSQUE TOUTES LES PIÈCES MOBILES ONT CESSÉ DE FONCTIONNER.
En dehors de l'unité principale (moteur), toutes les pièces amovibles doivent être nettoyées à l'aide d'eau chaude savonneuse. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ou corrosifs ni de tampons à récurer. Ne pas nettoyer les pièces au lave-vaisselle. Nettoyer l'unité principale (moteur) à l'aide d'un chiffon humide. Bien sécher avant le stockage.

Entretien :
- Hachez la viande sans os ni peau
- Lavez le hachoir après chaque usage et séchez-le bien, enduisez-le de quelques gouttes d'huile alimentaire pour éviter qu'il ne rouille

NE PAS IMMERGER L'UNITÉ PRINCIPALE (MOTEUR) DANS L'EAU NI DANS D'AUTRES LIQUIDES. SI CELA SE PRODUIT, N'UTILISEZ PLUS L'APPAREIL, JETEZ L'APPAREIL.

RANGEMENT
Vous pouvez ranger le cordon d'alimentation dans le logement à cet effet en bas de l'appareil.
Le séparateur, le tube à saucisses, le moule de préformage et le cône peuvent être rangés dans le poussoir.
Voir Figure 5

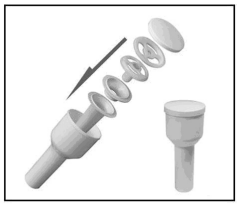


Fig.5

فرامة اللحم المنزلية من برينسيس

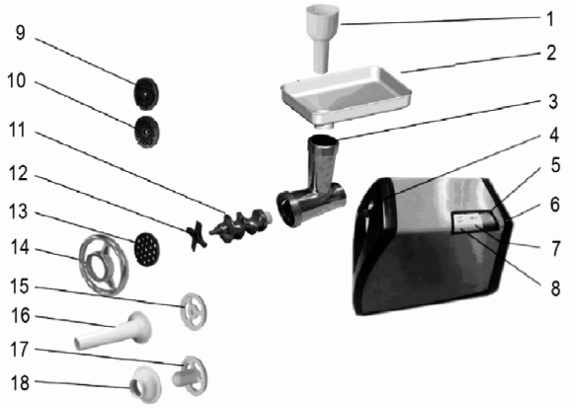
تعليمات ما قبل الإستعمال

الرجاء الإطّلاع على معلومات الكتيّب قبل استعمال الجهاز وحفظه للبحث عن أي معلومة. تأكد قبل المباشرة بإستعمال الجهاز من أن قوة تيار الشبكة المنزلية يتناسب وقوة تيار الجهاز (الفلطية). احرص على أن يكون قابس التيار الكهربائي مزود بوصلة أرضية فاعلة.

تأكد، عزيزي المستهلك، قبل استعمال الجهاز من نزع الملصقات وباقي المواد التي تمّ استعمالها لتغليف القطع الملحقة بالجهاز. اغسلها جيداً ومن ثمّ جففها (وفقاً للتعليمات المبينة في فقرة تنظيف الجهاز وصيانته).

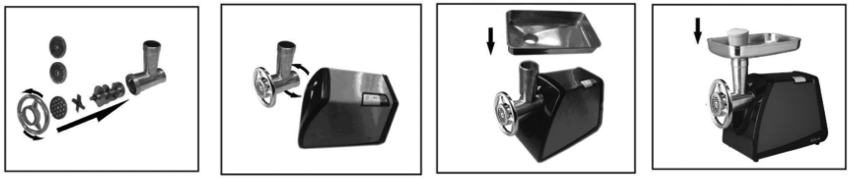
وصف الجهاز

1) الضاغط
2) الصحن
3) علبة الآلة القاطعة
4) زر الإطلاق
5) الإشارة الضوئية
6) وحدة المحرك
7) زر التوقيف المؤقت / التشغيل العكسي
8) زر التشغيل
9) اسطوانة الفرم الناعم
10) اسطوانة الفرم المتوسط
11) الإسطوانة اللولبية
12) الشفرة القاطعة
13) اسطوانة الفرم الخشن
14) مفتاح التثبيت
15) قطعة الفصل
16) أنبوب النقانق
17) الغطاء الأنبوبي
18) الغطاء الدائري



كيفية إستعمال الجهاز

(انظر الرسم التوضيحي رقم 2)



(الرسم 2)

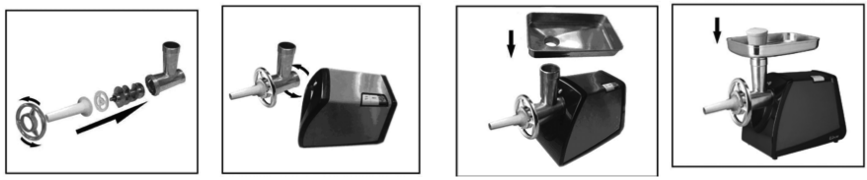
1) ثبّت الإسطوانة اللولبية في الفوهة السفلية لعلبة الآلة القاطعة مدخِلا الطرف البلاستيكي أولا. ثبّت الشفرة القاطعة على طرف المقابل للإسطوانة اللولبية (احرص على أن يكون الطرف القاطع للإسطوانة اللولبية موجه نحو الخارج). اختر الأن اسطوانة الفرم المناسبة (ناعم / متوسط / خشن) وثبّتها إلى طرف الإسطوانة اللولبية الظاهر. تاكد جيداً من تثبيت الإسطوانة اللولبية. ركز مفتاح التثبيت إلى الفوهة وابرمه بإتجاه عقارب الساعة بإحكام.

2) ثبّت علبة الآلة القاطعة إلى كتلة المحرك. تأكد من أن أطراف فوهة علبة الآلة القاطعة متداخلة بإحكام وعروة فوهة وحدة المحرك. ابرم علبة الآلة القاطعة بعكس اتجاه عقارب الساعة إلى سماع قرقعة، عندها فقط يمكن التأكد من أن العلبة مثبتة بإحكام إلى وحدة المحرك. لتحرير علبة الآلة القاطعة عن وحدة المحرك، اكتفي فقط بالضغط على زر الإطلاق وبرمها باتجاه عقارب الساعة.

3) ثبّت الصحن على الفوهة العلوية لعلبة الآلة القاطعة.
4) أصبح الآن الجهاز جاهزاً للإستعمال.

الفرم
قطّع اللحم إلى أجزاء بطول 10 سنتمترات وسماكة 2 سنتمتر. تأكد جيداً من إزالة العظام والغضاريف والأجزاء الصلبة.
ملاحظة هامة: لا تستعمل اللحم المثلج بتاتاً.
ضع قطع اللحم على الصحن واستعمل الضاغط لدفعها نحو فوهة علبة الآلة القاطعة.
لصنع شطيرة لحم التارتار، افرم اللحم مرتين مستخدماً اسطوانة الفرم المتوسطة.

صنع النقانق
(انظر الرسم التوضيحي رقم 3)

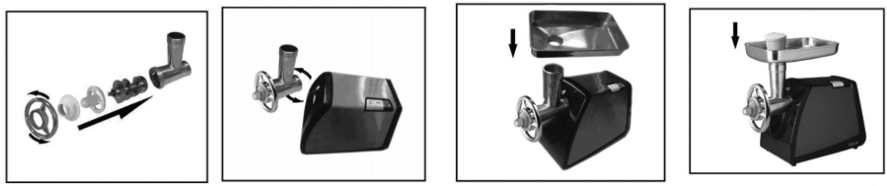


(الرسم 3)

1) افرم اللحم وفقا للتعليمات الواردة في فقرة الفرم.
2) أطفئ الجهاز.
3) اضغط على زر الإطلاق لتحرير علبة الالة القاطعة عن وحدة المحرك. ابرم العلبة باتجاه عقارب الساعة وافصلها عن المحرك. **ملاحظة: تأكد جيداً من إطفاء الجهاز ومن توقفه نهائيا عن العمل قبل القيام بفصل أي من القطع.**
4) افصل مفتاح التثبيت ببرمه بعكس اتجاه عقارب الساعة.
5) أزل اسطوانة الفرم.
6) ثبّت قطعة الفصل وأنبوب النقانق على الطرف المعدني للإسطوانة اللولبية وثبّت القطع إلى الآلة القاطعة مستخدماً مفتاح التثبيت وابرمه باتجاه عقارب الساعة. تأكد من أن فوهة قطعة الفصل مثبتة بإحكام إلى علبة الآلة القاطعة.
7) ثبّت علبة الآلة القاطعة إلى كتلة المحرك. تأكد من أن أطراف فوهة علبة الآلة القاطعة متداخلة بإحكام وعروة فوهة وحدة المحرك. ابرم علبة الآلة القاطعة بعكس اتجاه عقارب الساعة إلى سماع قرقعة، عندها فقط يمكن التأكد من أن العلبة مثبتة بإحكام إلى وحدة المحرك. لتحرير علبة الآلة القاطعة عن وحدة المحرك، اكتفي فقط بالضغط على زر الإطلاق وبرمها باتجاه عقارب الساعة.
8) ثبّت الصحن على الفوهة العلوية لعلبة الآلة القاطعة.
9) أصبح الأن الجهاز جاهزاً للإستعمال.

كيفية تحضير النقانق.
- ضع جميع مكونات النقانق على الصحن واستعمل الضاغط لدفعها نحو فوهة علبة الآلة القاطعة.
- ضع الجلدة التي تستعمل لحفظ خليط النقانق في المياه الفاترة لمدة 10 دقائق ومن ثم أدخلها حول فوهة انبوب النقانق. باستعمال الضاغط، ادفع المكونات إلى فوهة العلبة. قم بترطيب جلدة النقانق عند التصاقها بالأنبوب.

صنع أقراص الكبة
(انظر الرسم التوضيحي رقم 4)



(الرسم 4)

1) ثبّت الأسطوانة اللولبية في الفوهة السفلية لعلبة الآلة القاطعة بإدخال الطرف البلاستيكي أولاً.
2) ثبّت الغطاء الدائري على الفوهة الحديدية للإسطوانة اللولبية ومن بعدها قم بتثبيت الغطاء الأنبوبي. تأكد من أن طرف الغطاء الدائري مثبّت بإحكام في عروة علبة الآلة القاطعة.
3) ركّز مفتاح التثبيت على فوهة علبة الآلة القاطعة وابرمه باتجاه عقارب الساعة.
4) ثبّت علبة الآلة القاطعة إلى كتلة المحرك. تأكد من أن أطراف فوهة علبة الآلة القاطعة متداخلة بإحكام وعروة فوهة وحدة المحرك. ابرم علبة الآلة القاطعة بعكس اتجاه عقارب الساعة إلى سماع قرقعة، عندها فقط يمكن التأكد من أن العلبة مثبتة بإحكام إلى وحدة المحرك. لتحرير علبة الآلة القاطعة عن وحدة المحرك، اكتفي فقط بالضغط على زر الإطلاق وبرمها باتجاه عقارب الساعة.
5) ثبّت الصحن على الفوهة العلوية لعلبة الآلة القاطعة.
6) أصبح الأن الجهاز جاهزاً للإستعمال.

كيفية تحضير أقراص الكبة.
ضع خليط الكبة على الصحن وادفعه داخل الجهاز بواسطة الضاغط. عند الطرف المقابل نحصل على أنبوب من عجينة الكبة التي نقوم بحشوها وتقطيعها بالأحجام المناسبة.

- أقراص الكبّة طبق تقليدي لمنطقة البحر الأبيض المتوسط مكوّن من لحم الغنم المطحون الذي نضيف إليه البرغل والتوابل. تخلط المعايير جيداً فنحصل على ما يشبه العجينة التي نضعها في الجهاز للحصول على أنبوب مجوّف جاهز للحشو. تتكون الحشوة من اللحم المفروم والمطبوخ. بعد حشو الأنبوب نقوم بتقطيعه إلى الأحجام التي نريدها ونلصق الأطراف ببعضها بشكل دائري ومن ثمّ نقلي الأقراص بالزيت.

زر التوقيف المؤقت / التشغيل العكسي
1) يتوقف الجهاز مؤقتا عن العمل لدى الضغط على زر التوقيف المؤقت وعند تحرير الزر يعاود الجهاز عمله.
2) في حال انسداد أي من قطع الجهاز إبان عملية الطحن أو غيرها، أطفئ الجهاز ومن ثمّ اضغط على زر التشغيل العكسي عندها تبدأ الأسطوانة اللولبية بالبرم بعكس حركة دورانها المعتادة مطلقة بذلك ما علق في داخلها. عند الإنتهاء من هذه العملية يمكن معاودة تشغيل الجهاز مجدداً.

التوقيف التلقائي
إن الجهاز مزود بنظام تحسس حراري إذ أنه يتوقف تلقائيا عن العمل عند ارتفاع حرارة المحرك. عند حدوث ذلك، يتوجب عليكم فصل الجهاز عن التيار الكهربائي وتركه لمدة 60 دقيقة ليرتاح المحرك. يمكن معاودة استعماله بعد مضي ساعة من الوقت.

نصائح "برينسيس"

- إن هذا الجهاز صالح للإستعمال المنزلي فقط ولا يجوز استعماله خارج المنزل أو في الهواء الطلق.
- تأكد قبل استعمال الجهاز من أن قوة التيار الكهربائي للشبكة المنزلية تتناسب وقوة تيار الجهاز (الفلطية).
- لا تستعمل إلا القطع العائدة للجهاز أو الملحقات الخاصة بشركة برينسيس وذلك حرصا على عدم فقدان الكفالة على الجهاز وبالتالي اعفاء الشركة من أي مسؤولية.
- لا تستعمل الجهاز في حال لحق أي عطل أو تلف بالشريط الكهربائي، القابس أو أي قطعة أخرى عائدة للجهاز.
- في حال تلف أو تضرر الشريط الكهربائي أو القابس، يجب استبدالهما فورا من مركز خدمة معتمد وذلك لتفادي أي خطر قد ينتج عن عطل مماثل.
- تأكد من تثبيت كلّ القطع في المكان المخصص لها قبل تشغيل الجهاز.
- تجنب دفع المكونات بواسطة أصابع اليد واستعمل فقط الضاغط.
- ضع الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال.
- لا تترك الجهاز من دون مراقبة إبان تشغيله.
- افصل الجهاز عن التيار الكهربائي بمجرد الإنتهاء من استعماله وعند نزع أو تغيير القطع الملحقة به.
- لا يجب أبداً طحن / فرم العظام أو المكسرات أو أي مكون صلب في الجهاز.
- لا يجب وضع اليد والأصابع داخل علبة الآلة القاطعة. استعمل الضاغط لتفادي المخاطر.
- افصل الجهاز عن التيار الكهربائي بمجرد الإنتهاء من استعماله
- لا تشغّل الجهاز لأكثر من 3 دقائق متواصلة على قوة 800 واط.
- احرص على عدم اقتراب الأطفال من الجهاز وعدم العبث أو اللعب به.
- إن استعمال الجهاز من قِبل الأطفال أو الأشخاص ذات الإعاقات الجسدية أو العقلية أو الحسية قد يؤدي إلى مخاطر كبيرة لذا لا يجوز استعمال الجهاز إلا من قبل أشخاص راشدين أو تحت مراقبتهم.

تنظيف الجهاز وصيانته

افصل الجهاز عن التيار الكهربائي قبل المباشرة بعملية التنظيف. ينصح بتنظيف الجهاز بعد كل استعمال. تأكد من توقف الجهاز نهائيا عن العمل قبل فصل القطع الملحقة به.

يتم غسل القطع بواسطة المياه الدافئة والصابون بعد كل استعمال. لا تستعمل أي مادة من مواد التبييض أو أي منظف قوي.

يمكن تنظيف وحدة المحرك بواسطة قطعة قماش رطبة.

تأكد من تجفيف القطع جيداً قبل توضيب الجهاز.

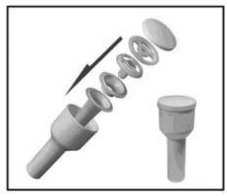
الصيانة

- تأكد دائما من إزالة العظام والجلود القاسية لدى استعمال الفرام.
- اغسل الفرام جيداً وجففه بعد كل استعمال وقم من وقت إلى آخر بدهنه بطبقة رقيقة من الزيت المنزلي لتفادي الصدء.

لا يجوز البتة وضع وحدة المحرك تحت المياه الجارية أو تعريضها لأي نوع من السوائل. تجنب استعمال الجهاز في حال تعرضه للمياه.

التوضيب

قم بتجميع كابل التغذية وتوضيبه في المكان المخصص له في أسفل وحدة المحرك. وضّب قطعة الفصل وأنبوب النقانق والغطاء الأنبوبي والغطاء الدائري داخل الضاغط (كما هو مبين في الرسم 5)

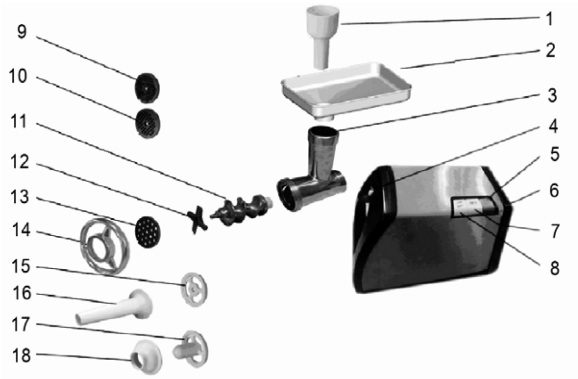


(الرسم 5)

قبل از استفاده:

ابتدا این دستورالعمل را مطالعه نمایید و دقت کنید که ولتاژ دستگاه با برق خانگي شما هماهنگ باشد؛ تمام قطعات دستگاه را از کارتن آن خارج نمایید، قطعات قابل شستشو را شسته و خشك کنید (به قسمت نگهداري في کاتالوگ مراجعه شود). سپس قسمت موتور را روي سطح صاف ثابتي قرار دهید.

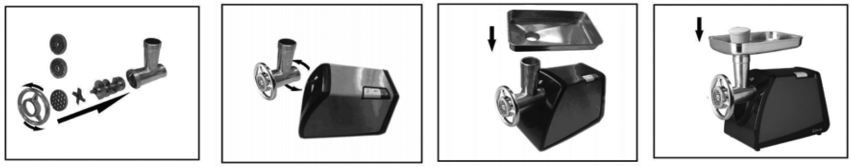
قطعات:



1. استوانه پلاستیکي
2. سیني
3. لولة برش/ چرخ
4. کلید قطع
5. چراغ نشانگر
6. واحد موتور
7. دکمة قطع/ وصل موقت
8. دکمة خاموش/ روشن
9. صفحة برش کوچك
10. صفحة برش متوسط
11. میله مارپیچ
12. تیغة برش
13. صفحة برش بزرگ/ درشت
14. حلقة پیچ
15. جدا کننده
16. قیف گوشت چرخ شده
17. شابلون/ قالبگیر
18. مخروط/ قیف

طرز کار:

به شکلهاي زیر نگاه کنید:



1. میلة مارپیچ را داخل کانال گوشت وارد کنید، قسمت پلاستیکي و تیغة برش را در قسمت دیگر میلة مارپیچ محکم کنید. (لبة تیز آن باید در قسمت جلو قرار گیرد) سپس مي توانید صفحات برش کوچك/ متوسط/ بزرگ را (بر حسب نیازتان) نصب کنید. مطمئن شوید شکاف صفحه، روي برآمدگي ابتداي کانال گوشت کیپ شده باشد؛ حلقة پیچ را با چرخش ساعتگرد آن روي لولة چرخ محکم کنید تا کاملاً بسته شود.

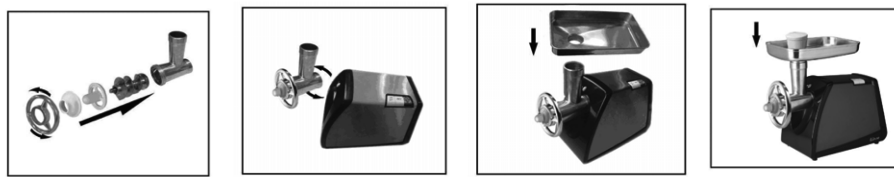
2. كانال گوشت را روي قسمت موتور قرار دهيد، آن را پادساعتگرد بچرخانيد تا صداي كليك را بشنويد؛ در اين حالت كانال گوشت درست در محل قفل شده، شما مي توانيد كانال گوشت را با فشار دادن دكمة Rev (آزاد) روي دستگاه و چرخش ساعتگرد آن آزاد كنيد.
3. سيني را روي كانال گوشت قرار دهيد.
4. اكنون دستگاه براي خرد كردن آماده است.

خرد كردن:

گوشت را به طول 10 سانتي متر و ضخامت 2 سانتي متر ببريد، تا حد امكان استخوانها و غضروف را جدا كنيد.
توجه: هرگز از گوشت يخ زده استفاده نكنيد.
براي كار با دستگاه، گوشت را درون سيني قرار داده، از استوانه پلاستيكي استفاده كنيد و به آرامي گوشت را وارد كانال گوشت نماييد، براي تهية استيك از صفحة متوسط آن استفاده كنيد.

تهية كبّه (Kebbe) :

به شكلهاي زير نگاه كنيد:



1. ميلة مارپيچ را داخل كانال دستگاه وارد كنيد،
2. سه قطعه ديگر را مانند شكل داخل يكديگر قرار دهيد مطمئن شويد شكاف صفحه، روي برآمدگي ابتداي كانال گوشت كيپ شده باشد؛
3. حلقة پيچ را با چرخش ساعتگرد آن روي لولة چرخ محكم كنيد تا كاملاً بسته شود.
4. كانال گوشت را روي قسمت موتور قرار دهيد، آن را پادساعتگرد بچرخانيد تا صداي كليك را بشنويد؛ در اين حالت كانال گوشت درست در محل قفل شده
5. سيني را روي كانال گوشت قرار دهيد.
6. اكنون دستگاه براي تهيه كبّه آماده است.

تهية گوشت كبّه (Kebbe) :

مخلوط آماده شدة كبّه را در كبّه ساز وارد كنيد، استوانة توخالي گوشت به صورت مداوم خارج مي شود كه شما مي توانيد آن را به اندازه هاي دلخواه و مورد نياز براي كبّه ببريد.
كبّه يك خوراك سنتي خاص خاورميانه بوده كه عمدتاً از گوشت بره مخلوط شده با بلغور گندم تهيه مي شود كه به صورت خمير درآمده و با فشار از قسمت خروجي كبّه ساز، به حالت لوله اي، بيرون مي آيد كه شما آن را به اندازه هاي دلخواه مي بريد. درون اين

لوله ها را با گوشت چرخ شده پر کرده و سر و ته آن را ببندید و در روغن سرخ کنید.

قطع / وصل موقت

1- دکمه " REV" را فشار دهید زماني که دستگاه در حالت on است، دستگاه موقتا stop خواهد شد. دکمه را آزاد کنید دستگاه شروع بکار خواهد کرد.
2- اگر دستگاه بلوك (مسدود) شده، ابتدا آن را خاموش کنید و دکمه " REV" را فشار دهید ، دنده مارپیچ در جهت عکس میچرخد و دستگاه مجددا در حالت نرمال قرار مي گیرد.

قطع اتوماتیك

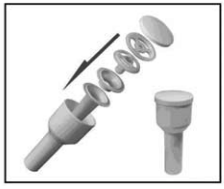
این دستگاه به سیستم ترموستات مجهز شده است. اگر دستگاه گرماي بیش از حد تولید کند سیستم بطور اتوماتیك قطع خواهد شد ، در این صورت ، آن را از برق بکشید و اجازه دهید دستگاه به مدت 1 ساعت خنك شود و مجدداً از آن استفاده کنید.

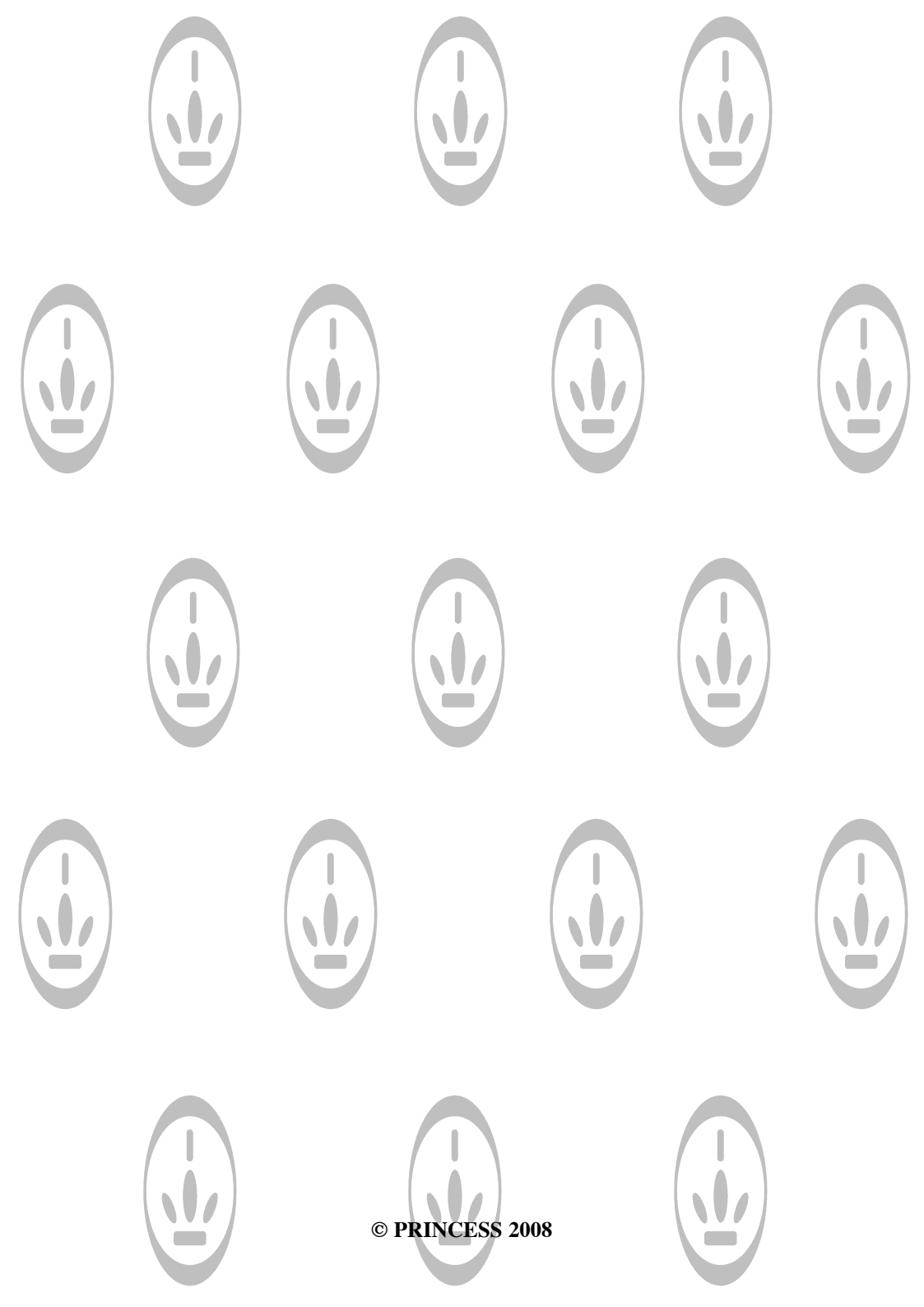
توصیه های یرنسس

- این دستگاه فقط براي استفاده خانگي کاربرد دارد.
- قبل از استفاده دقت کنید که ولتاژ دستگاه با برق خانگي شما مطابقت داشته باشد.
- به هیچ عنوان از قطعات دستگاههاي دیگر استفاده نکنید، درغیراین صورت گارانتي آن اعتبار نخواهد داشت.
- در صورت خرابي سیم، دوشاخه و یا سایر قطعات از آن استفاده نکرده و نسبت به تعمیر اقدام نمایید.
- اگر سیم اصلي خراب بود باید توسط سازنده یا سرویس مرکزي جایگزین شود.
- مطمئن شوید تمام قطعات در جاي مناسب خود قرارداده شده اند.
- هرگز از انگشتان خود و یا هر وسیله فلزي جهت فشاردادن گوشت و مواد دیگر به داخل گلویي استفاده نکنید.
- از دسترس اطفال دور نگه دارید.
- قبل از آنکه بخواهید قطعات را از هم جدا کنید صبر کنید تا تمام قطعات از حرکت بایستند.
- هرگز از دستگاه بطور مداوم بیش از 3 دقیقه با توان 800 وات استفاده نکنید.

نگهداری

شما مي توانید سیم برق را در محفظه سیم در زیر دستگاه قرار دهید ، تفکیك کننده ، قیف، شابلون داخل لوله استوانه اي قرار مي گیرد .





© PRINCESS 2008